# Hygiène des aliments

## Le parcours des aliments – Fiche activité élève Code élève :

Pour chaque étape du parcours des aliments, écrivez les risques et les solutions en lien avec l’hygiène des aliments. Pour vous guider, des exemples sont proposés.

|  |  |
| --- | --- |
| **Risques liés à l’hygiène des aliments**Etape 1: Planification et achats | **Solutions pour assurer l’hygiène des aliments**Etape 1: Planification et achats |
| * Acheter trop d’aliments et gaspiller de la nourriture
* Acheter des aliments dont la date limite de consommation est trop proche

… | * Faire une liste de courses pour éviter les gaspillages
* Prévoir les repas pour avoir le temps de consommer les aliments avant leur date limite de consommation

… |

|  |  |
| --- | --- |
| **Risques liés à l’hygiène des aliments**Etape 2: Emballages et transport | **Solutions pour assurer l’hygiène des aliments**Etape 2: Emballages et transport |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Risques liés à l’hygiène des aliments**Etape 3: Rangement | **Solutions pour assurer l’hygiène des aliments**Etape 3: Rangement |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Risques liés à l’hygiène des aliments**Etape 4: Préparation des repas | **Solutions pour assurer l’hygiène des aliments**Etape 4: Préparation des repas |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Risques liés à l’hygiène des aliments**Etape 5: Cuisson des aliments | **Solutions pour assurer l’hygiène des aliments**Etape 5: Cuisson des aliments |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Risques liés à l’hygiène des aliments**Etape 6: Conservation | **Solutions pour assurer l’hygiène des aliments**Etape 6: Conservation |
|  |  |